



# Bio erfolgreich umsetzen – so gelingt es in Kita und Schule – Einblick in Eichingers Kinderküche

Bio kann jeder – Workshop am 30. Juni 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

EICHINGER Kinderküche, Kelheimer Straße 50,  
93333 Hienheim

## Bio-Einstieg leichtgemacht

Bio in Küche und Speiseplan integrieren – einfach, praxisnah, nachhaltig und wirtschaftlich.

Eva Siegfried, Ökotrophologin und Fachberaterin für Schul- und Kitaverpflegung bei Bioland, zeigt, mit welchen Zutaten der Einstieg besonders gut gelingt, wie ein ausgewogener Bio-Speiseplan aufgebaut ist und wie Bio sinnvoll in den bestehenden Rahmen integriert werden kann.

Kompakt, motivierend und direkt für den Alltag in Kita und Schule umsetzbar.

## Hannes Eichinger – 100% Bio-Caterer

„Für Kinder zu kochen, heißt Verantwortung zu übernehmen – für ihre Gesundheit, ihre Entwicklung und ihren Geschmack.“

Diese Überzeugung lebt **Hannes Eichinger** mit seiner Kinderküche täglich. Mit 100 % Bio-Zutaten, möglichst aus regionaler Herkunft, und der schonenden **Cook-&-Chill-Methode** sorgt er dafür, dass Nährstoffe, Geschmack und Qualität optimal erhalten bleiben. So genießen Kinder in Krippen, Kindergärten und Schulen frisch gekochtes Essen, das sicher, ausgewogen und kindgerecht ist. Diese Philosophie zeigt er in diesem Workshop praxisnah auf.

**Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, PädagogInnen, Kitaleitungen und -Mitarbeitende, Einrichtungs- und Schulleitungen sowie weitere interessierte Personen und Multiplikatoren.**

**Die Teilnahme ist kostenlos! Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 26. Juni – vielen Dank!**

**Wir freuen uns auf einen spannenden Austausch!**

Mit freundlichen Grüßen



## Programm am 30.06.2026 EICHINGER Kinderküche, Hienheim

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva Siegfried, Bioland e.V. und Hannes Eichinger, Inhaber EICHINGER Kinderküche
14:15	<b>Bio-Einstieg leichtgemacht</b> Erste Schritte, Speiseplanung, Kommunikation und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln Einführung in den Bio-Speiseplanmanager	Eva Siegfried
15:00	<b>Jetzt Sind Sie dran! Gruppenarbeit zur Einführung/Erhöhung des Bio-Anteils in Ihrer Küche.</b> Praxisnahe Ideen entwickeln, Herausforderungen klären, konkrete Schritte planen.	Eva Siegfried
15:45	Netzwerk-Pause mit leckerem Bio Snack aus Eichingers Kinderküche (30 Min)	
16:15	<b>Die Öko-Modellregion Landkreis Kelheim</b> stellt regionale Angebote und Lieferanten vor	Sonja Rieger, ÖMR Landkreis Kelheim
16:25	<b>Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Niederbayern</b> stellt ihre Workshops und Coachingangebote vor	Angela Dreier, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Niederbayern
16:35	<b>Blick in die Küchenpraxis</b> Führung durch Küche und Produktion	Hannes Eichinger
17:50	<b>Abschlussrunde</b> Offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung	Eva Siegfried
18:00	Ende der Veranstaltung	

**Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule** unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

### Eingeladen sind

- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- ErziehInnen, Lehrkräfte, Elternvertretungen
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

## Anmeldung

**bis zum 26. Juni 2026**

Wir bitten um eine kurze Anmeldung **Hier** oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: **[veranstaltung-bayern@bioland.de](mailto:veranstaltung-bayern@bioland.de)**

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist für Sie kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Adresse

EICHINGER Kinderküche  
Kelheimer Straße 50  
93333 Hienheim

## Kontakt für Rückfragen

Eva Siegfried, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung  
Telefon: 0821-34680-168  
E-Mail: [eva.siegfried@bioland.de](mailto:eva.siegfried@bioland.de)  
Weitere Veranstaltungen in Bayern unter [Bioland Gastronomie](#)

